

Merkblatt

Hygienische Mindestanforderungen bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten

1.) Anforderungen an das Personal

- hohes Maß an persönlicher Hygiene (speziell Händereinigung und Händedesinfektion), Finger- und Armschmuck sind abzulegen, keine künstlichen Fingernägel / Gelnägel- oder Nagellacke
- gültiges Gesundheitszeugnis (Nachweisheft in deutscher Sprache) mit aktuell dokumentierter Nachbelehrung (vor Ort aufbewahren) bei der Zubereitung und Abgabe von Leichtverderblichen Lebensmitteln
- Saubere Hygienekleidung (bei 60° C waschbar)
- in angemessener Entfernung separates Personal-WC mit Handwaschmöglichkeit (fließendes Warm- und Kaltwasser mit Spendern für Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern).

2.) Anforderungen an die Betriebsstätten / Verkaufseinrichtungen

- ausreichender Wind- und Wetterschutz
- Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (Glasschürzen, Abdeckungen o.ä. als Spuck- / Niesschutz, Schutz vor dem Anfassen, Schutz vor Schädlingen, Verunreinigungen, Witterungseinflüssen)
- Fußboden: befestigt, leicht zu reinigen, kein Sand – Schotter oder Rasenboden
- Wände, Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen: glatt, hygienisch sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, abrieb- und korrosionsfest sowie wasserundurchlässig und aus nicht toxischem Material bestehend, keine rohen Holzoberflächen
- verwendetes Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Im Falle eines Wasseranschlusses sind geeignete, zugelassene Trinkwasserschläuche zu verwenden. Auf die Vorgaben des städtischen Gesundheitsamtes wird verwiesen (Tel. 03643-762752).
- gegebenenfalls tägliche desinfizierende Reinigung der Einrichtung
- Separate Handwascheinrichtung mit fließend Warmwasser (z.B. Glühweinbehälter), Spender mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtuchpapier (separat vom Geschirrspülbecken)
- ausreichende Kühlmöglichkeiten für Lagerung und Verkauf, eine angemessene Temperaturüberwachung ist einzuhalten (z.B. Temperaturanzeige am Gerät oder Einlegen von Thermometern). (Temperatur + 4° C bis + 7° C)
- Heißhaltemöglichkeit für gegarte Produkte (mind. 65° C für max. 3Stunden)
- bei Verwendung von Mehrweggeschirr: Doppelspüle mit Warmwasseranschluss bzw. Spülmaschine und ein Spülbecken
- an den Imbissständen sind geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der benutzten Arbeitsgeräte und des Geschirrs zu installieren. Für das Waschen von Obst und Gemüse ist ein separater Arbeitsplatz (Spülbecken) einzurichten.
- beim Einsatz von Einweggeschirr ,Spülbecken mit Warmwasseranschluss für Reinigungszwecke
- leicht zu reinigende und desinfizierbare Schneidbretter
- ausreichend große, dicht schließende Abfallbehälter

3.) Umgang mit Lebensmitteln

- Aufbewahrung der Lebensmittel in sauberen, gegebenenfalls verschließbaren Behältnissen
- Einhaltung der vom Hersteller geforderten Aufbewahrungsbedingungen (trocken, gekühlt etc.)
- bei leicht verderblichen Lebensmitteln: Durchführung von Temperaturkontrollen mit geeigneten Thermometern und Dokumentation der Temperaturkontrollen
- kein ungekühltes Zurschaustellen von kühlpflichtigen Lebensmitteln, z.B. belegte Brötchen
- keine Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden
- korrekte und ausreichende Kennzeichnung der Lebensmittel in Fertigverpackungen
- bei loser Abgabe von Lebensmitteln sind kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe) sowie Allergene zu kennzeichnen (z.B. auf Schild an der Ware bzw. auf Speise- und Getränkekarten oder Angebots- und Preistafeln)
- Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden, z.B.
 - **Selbst hergestellte Mayonnaisen**
 oder auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln, z.B.
 - **Kuchen mit nicht durcherhitzter Füllung**
 - **Rohes Hackfleisch (z.B. Hackepeterbrötchen)** verzichtet werden.

4.) Getränkeschankanlagen

- Vorlage des Betriebsbuches /Formblattes mit Eintragung der Abnahme durch die befähigte Person und der letzten Grundreinigung nach DIN 6650-6
- bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von zwei Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) mit Wasserzufuhr zum getrennten Vor- und Nachspülen oder Gläserspülmaschine notwendig; ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Rückfragen steht Ihnen die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde der Stadtverwaltung Weimar, Telefon: 03643/762851 zur Verfügung.

Angewandte Rechtsvorschriften:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 20.04.2004 in der gültigen Fassung (Artikel 4 Abs.2 in Verbindung mit Anhang II)
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) in der gültigen Fassung
- Zusatzstoffzulassungsverordnung in der gültigen Fassung
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung) in der gültigen Fassung
- Verordnung zur Anpassung nationaler Rechtsvorschriften an die VO (EG) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV AV) in der gültigen Fassung